

# 学校給食等における 食物アレルギー対応ガイド



## 食物アレルギーについて

- 【定義】特定の食品を摂取することによって、皮膚・呼吸器・消化器あるいは全身に生じるアレルギー反応。
- 【症状】じんましんのように軽い症状から、アナフィラキシーショックのような命に関わる重篤な症状まで多岐にわたる。
- 【診断】各種検査（食物負荷試験，IgE抗体検査）等に基づいた医師の診断が必要である。
- 【対応】該当する児童生徒が食べられる学校給食の提供など，児童生徒及び保護者の学校生活での不安を解消するように配慮する。



## 対応の手順

食物アレルギー対応の実施に当たっては，公益財団法人日本学校保健会でとりまとめられた「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」を参考にし，「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の提出を必須とすることを前提に，各教育委員会が示した指針に基づいて具体的に一定の方針を定める。校内の「食物アレルギー対応委員会」等で十分に検討を行い，「取り組みプラン」を作成する。

## 対応の手順チャート図（参考例）

実態把握のための調査を行う。

- ◎自校の給食方式や調理の状況，対応方針について全体説明を行う。
- ◎学校給食での対応が必要な場合は申し出るように促す。

保護者から給食対応の希望届を提出してもらう。

- ◎保護者が給食での対応を希望する場合は「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」を配付する。

「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」等の提出を求める。

- ◎保護者に，主治医が記載した「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の提出を求める。

保護者との面談を実施する。

- ◎「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」をもとに児童生徒の詳細な情報，保護者の要望を把握する。
- ◎安全性を最優先として対応することについて，保護者の理解を得る。

「食物アレルギー対応委員会」等で対応を検討する。

- ◎関係職員で組織した「食物アレルギー対応委員会」等で個別の「取り組みプラン」を作成する。
- ◎対応は長期にわたるので慎重かつ誠意ある対応となるように心掛ける。

具体的な対応について保護者に伝え，話し合う。

- ◎校内での対応策が決定したら保護者との面談を必ず実施し，今後の対応について話し合い「取り組みプラン」について，理解を得る。

対象児童生徒の一覧表を作成し，校内での共通理解を図る。

- ◎全教職員で共通理解を図り，事故が起きないように備える。
- ◎成長とともに変化することがあるので，こまめに保護者と連絡を取り合って対応を見直す。



## 対応の内容

食物アレルギーに対応した学校給食を実施するか否かを判断する場合の基準

- ①医師の診断・検査により食物アレルギーと診断されていること。
- ②原因食品が特定され、除去指示があること。
- ③家庭でも原因食品を除いたり、その代替の食事を実施したりしていること。

〔対応例〕

- ◎使用食品が記載された給食の献立表や成分表を渡す。
  - ◎保護者に弁当持参をお願いする。
  - ◎牛乳、米飯、パン等を個別に停止する。
  - ◎可能な範囲で除去食を提供する。
  - ◎可能な範囲で代替食を提供する。
- 食物アレルギー対応の望ましい形

いずれの場合においても事故防止の観点から個別の「取り組みプラン」を作成し、家庭との情報交換を十分に行い、連携して取り組む。

## 食物アレルギー対応例

### 【詳細な献立表対応】

給食の詳細な食材を記載した献立表や加工品の配合表を事前に配付し、原因食品を確認してもらい、対応を図る。

- ◎比較的症状が軽く、本人が原因食品を取り除くことができる場合の対応である。
- ◎保護者が献立表等を確認し、本人に取り除く食品をよく理解させておくように協力を求める。
- ◎最も誤食が起りやすい対応なので、特に学級担任は除去食品と給食内容を日々確認する。

### 【一部弁当対応】

原因食品が給食に使用されており、調理の過程で除去が困難な場合に、弁当の持参を依頼する。

### 【完全弁当対応】

すべての学校給食において弁当の持参を依頼する。

- ◎いずれも給食時間までは、弁当を安全で衛生的に管理する。

## 食物アレルギー対応の望ましい形

### 【除去食対応】

申請のあった原因食品を給食から除いて提供する。

- ◎原因食品となる食品が給食に使用されており、調理の過程で除去が可能な場合は除去食で対応する。
- ◎除去実施日の栄養素の不足については家庭で補えるよう保護者に協力を求める。

### 【代替食対応】

申請のあった原因食品を学校給食から除き、失われた栄養価を別の食品で補って提供する。

- ◎代替の食品が容易に調達でき、安全に配慮できる場合は代替食で対応する。



## チェック機能の強化

- ◎学級担任は、給食の開始前に当日の献立を確認し、アレルゲンの有無を確認する。
- ◎アレルギー対応食の受領にあたっては、関係する複数の職員で確認するなど、誤配・誤食のないようにする。
- ◎「おかわり」を希望する場合には十分な確認のもとに対応する。
- ◎全教職員で共通理解を図り、担任不在の場合でも対応できるよう校内体制を整備しておく。（補欠計画表等への記載等）



## 児童生徒の個別的な相談指導

- ◎児童生徒の発達段階に応じて個別的な相談指導を行い、自己管理能力を育成することが大切である。
- ◎自分のアレルギーを認識し、安全な食品と安全でない食品の見分け方、勧められたときの断り方、症状出現の早期把握の仕方等も年齢に応じて指導をしていく。
- ◎食物アレルギーに伴う不安を取り除き、体と心の両面から指導することも重要である。そして対象児童生徒だけでなく保護者とも相談指導ができるようにしておく。



## 食物アレルギー対応における教職員の役割

### 管理職

- ◎職員の共通理解がもてるように指導する。
- ◎保護者と面談した際は、基本的な考え方を説明する。
- ◎関係職員との話合いの後、学校長が対応を決定する。

### 給食主任

- ◎食物アレルギーを有する児童生徒の実態を把握し、教職員の共通理解を図るようにする。
- ◎保護者と面談した際、児童生徒の実態、保護者の要望等を確認しておく。
- ◎緊急時の対応、関係機関への連絡先を確認しておく。

### 学級担任

- ◎食物アレルギーを有する児童生徒が、安全で楽しい給食時間を過ごすことができるようにする。
- ◎食物アレルギーに対しての正しい知識を持ち、他の児童生徒にも伝える機会を持つ。
- ◎保護者とこまめに連絡を取り合い、対応や症状等について関係職員に伝える。
- ◎本人の緊急時の対応、連絡先等を保護者から確認しておき、職員へ伝えておく。

### 養護教諭

- ◎食物アレルギーを有する児童生徒の実態を把握する。
- ◎校内の教職員、栄養教諭・学校栄養職員との連携を図る。
- ◎主治医、学校医と連携を図り、緊急時の対応や連絡先等を確認しておく。

### 栄養教諭・学校栄養職員

- ◎個別面談に出席し、アレルゲンや症状、家庭での除去の状況を把握する。
- ◎専門的な立場から、学校給食で対応できる内容を校長に報告する。
- ◎関係職員、保護者とともに毎月の対応について協議する。
- ◎必要に応じて、保護者にアレルゲンが明記された詳細献立表、食品成分表を配布する。
- ◎献立や作業工程を作成する際に、アレルゲンを含む食品に注意を払うとともに、混入がないように代替食及び除去食の調理指示を行う。

### 調理員

- ◎食物アレルギーを有する児童生徒の実態について理解し、代替食、除去食の内容を確認する。
- ◎栄養教諭・学校栄養職員の調理指示を基に、代替する食品、除去する食品を確認した上で、調理工程を確認しながら、調理作業にあたる。

食物アレルギーの対応には学校全体で取り組む。



## 周りの児童・生徒への配慮

- ◎周りの児童・生徒に食物アレルギーについて正しく理解させることが大切である。
- ◎次の事項を理解させるなど、アレルギーを有する児童生徒に配慮した指導を行う。
  - 「食物アレルギーは好き嫌いではなく、疾患の一つであること」
  - 「症状は様々な部位に、様々な形態で出てくること」
  - 「自分にとって問題ない食物等が、アレルギーを有する児童生徒にとっては生命にかかわる反応として出てくることもあるということ」等
- ◎縦割り給食や全校給食などの実施時には、特に留意が必要である。



## 緊急時の体制整備

- ◎「食物アレルギー緊急時対応マニュアル」を活用し、教職員の役割分担や運用方法を決めておく。
- ◎保護者から提供された「管理指導表」、「取り組みプラン」や対応児童生徒一覧表等の情報は教職員全体で共有しておき、緊急時の対応に役立てる。
- ◎緊急時対応のための校内研修を充実させ、実践的な訓練などに取り組む。
- ◎現在、食物アレルギーを持つ児童生徒がいなくても、学校で初めて発症する場合を想定し体制を整えておく。



## 外部機関との連携 研修会等で説明・指導・助言を受けたり、情報提供や情報共有を行ったりする。



## 給食以外の配慮

### 【校内での学習活動】

- ◎家庭科（調理実習）、生活科、図画工作科（小麦粉粘土の使用など）、総合的な学習の時間、学校行事、クラブ活動等においては、学習や活動で使う教材や材料等が、食物アレルギーを持つ児童生徒に影響を与えないかを事前に確認し、当該児童と一緒に活動できるように対応を検討する。

### 【校外行事・宿泊を伴う活動】

- ◎校外行事や宿泊を伴う活動等では事前に食事提供施設や宿泊施設と十分に打合せを行い、対応を協議する。
- ◎宿泊先等で重篤な症状が出現した場合を想定し、初期対応や搬送する医療機関などを事前に調査しておく。

### 【食物依存性運動誘発アナフィラキシー】

- ◎原因となる食品を摂取後、運動することにより「食物依存性運動誘発アナフィラキシー」を誘発することがあるので注意する。（「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」78ページ参照）



## 災害時の配慮

学校で応急・復旧対応を行う場合には、状況に応じ下記の事項について校内での共通理解や関係機関との連携を図る。

- ◎炊き出し等の調理を行う場合には、材料のアレルゲンの確認を十分に行う。
- ◎学校保管用の備蓄食品については、関係機関との連携を図り、可能な範囲でアレルゲンフリーのものを準備し、食物アレルギーを持つ人に配布できるように努める。

参考資料 「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」公益財団法人日本学校保健会  
 「食に関する指導・学校給食の手引」平成26年3月改訂 宮城県教育委員会・公益財団法人宮城県学校給食会  
 「今後の学校給食における食物アレルギー対応について」平成26年3月26日付け25文科ス第713号 文部科学省スポーツ・青少年局長通知



「仙台・宮城観光キャラクターむすび丸」

平成27年2月発行

発行：宮城県学校保健会

宮城県教育庁スポーツ健康課

電話：022-227-1591

電話：022-211-3664

このガイドはスポーツ健康課ホームページからダウンロードできます <http://www.pref.miyagi.jp/soshiki/supoken/>